

 ШВЕДСКИЕ ИННОВАЦИИ, КАЧЕСТВО И ДИЗАЙН.

NO PRE- WASHING CONCEPT™



GRANULE GASTRO®

НЕБЫВАЛАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ПРИ МЫТЬЕ
БОЛЬШИХ ГАСТРОЕМКОСТЕЙ СТАНДАРТА GN.

GRANULDISK® 

GRANULE GASTRO®

Granule Gastro® - посудомоечная машина купольного типа, в которой используется концепция без предварительной мойки (No Pre-Washing™), что позволяет повысить эффективность и оптимизировать рабочие процессы на кухне с большим количеством посуды стандарта Gastronorm, поскольку она вмещает множество габаритов 65 мм GN1/1.

Для достижения оптимального результата необходимо совместить Granule Gastro с системой столов для загрузки и выгрузки.

GRANULE GASTRO® ОБЪЕДИНЯЕТ В СЕБЕ ИННОВАЦИОННУЮ ТЕХНОЛОГИЮ GRANULE TECHNOLOGY™ И ПОЗВОЛЯЕТ ОТКАЗАТЬСЯ ОТ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ МОЙКИ.



МЕНЬШЕ ХИМИЧЕСКИХ РЕАГЕНТОВ.

Экономия до 3,5 литров в день – до 1 000 литров в год



МЕНЬШЕ ВОДЫ.

Режим ECO позволяет сэкономить до 1 600 литров в день и до 480 000 литров в год



МЕНЬШЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ.

Экономия до 58,2 кВт-ч в день – до 17 460 кВт-ч в год



МЕНЬШЕ ВРЕМЕНИ.

Без предварительной мойки – чистые противни и габариты через 2 минуты



ВЫСОКАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ.

До 6 GN1/1 или GN1/2 за одну программу – до 156 габаритов GN1/1 или GN1/2 в час

(макс. глубина 65 мм)



ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ.

Все программы мойки соответствуют санитарным нормам DIN 10512



УДОБНАЯ КОНСТРУКЦИЯ.

Панель управления на уровне глаз.
Большие кнопки и четкие обозначения.
Уведомления и сообщения на дисплее.
Автоматический купол.
Порт USB для выгрузки журнала HACCP.



power
GRANULES®



СМОТРИТЕ САМИ!

Хотите увидеть Granule Gastro® в действии?
Участуйте в демонстрации Live Wash™ –
откройте ссылку
www.granuldisk.com/livewash

GRANULE GASTRO® – STANDARD EDITION.

Granule Gastro® поставляется с тщательно подобранным набором стандартных аксессуаров и позволяет мыть большинство видов посуды стандарта GN. Для размещения дополнительной посуды и инвентаря и настройки машины под свои потребности необходимо добавить один или несколько аксессуаров.

УСТАНОВКА СОВМЕСТНО СО СТОЛАМИ.

Granule Gastro – купольная модель и для оптимального функционирования должна использоваться с системой столов для загрузки и выгрузки.

В линию или углом – слева, справа или спереди.

Granule Gastro может устанавливаться в углу или в прямой конфигурации, а столы подсоединяются слева и справа или спереди машины.

Нужны дополнительные поверхности или расширенная универсальность?

Добавьте к перечню необходимых аксессуаров складной столик или тележку на колесах для перемещения моечных корзин. Описание на следующей странице.

GRANULDISK не занимается поставкой столов. Для получения рекомендаций и советов по выбору столов для Granule Gastro обратитесь к своему авторизованному дилеру GRANULDISK.



АКСЕССУАРЫ.

Granule Gastro® можно дополнительно настроить под ваши уникальные потребности, добавив нужные аксессуары и вставки.



СТАНДАРТНАЯ КОРЗИНА ДЛЯ ПОСУДЫ.

Артикул 19999

Вместимость: 6 GN 1/1 65 мм или 3 GN 1/1 до 200 мм + 3 GN 1/1 до 65 мм.
Оборудована небольшими крючками, которые позволяют загружать прямо в моечную корзину до 12 небольших гостроек (1/4, 1/6, 1/9).

(Входит в комплект поставки).



Запатентованная конструкция



ВСТАВКА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ И СКОВОРОДОК СО ВСТРОЕННЫМ ДЕРЖАТЕЛЕМ ЧЕРПАКОВ.

Артикул 13756

Устанавливается внутрь стандартной корзины (19999).
Вместимость: до 5-6 кастрюль или чанов
Высота черпаков до 500 мм.



ВСТАВКА ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ, РЕШЕТОК, КРЫШЕК, РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК И Т.Д.

Артикул 19992

Устанавливается внутрь стандартной корзины (19999). Удерживает 2 GN 2/1 или 6 противней 600x400 мм с краем до 20 мм и 2 GN 1/1, до 16 решеток гриль, до 8 разделочных досок и крышек GN 1/1.



УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ДЕРЖАТЕЛЬ СКОВОРОДОК, НЕБОЛЬШИХ МИСОК, ДУРШЛАГОВ.

Артикул 20554

Устанавливается внутрь стандартной корзины (19999).
Вместимость: до 3-4 сковородок или до 4-5 небольших мисок, дуршлагов и т.д.



Запатентованная конструкция



КОРЗИНА ДЛЯ КАСТРЮЛЬ.

Артикул 21423

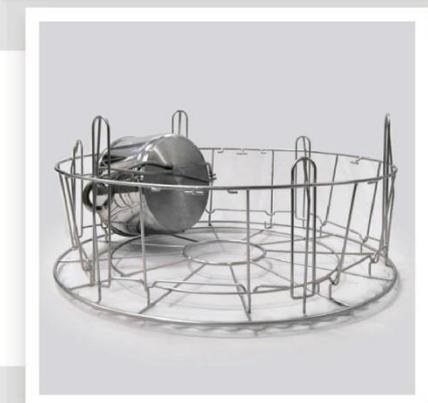
Вмещает 2 больших кастрюли (200 мм) или 1 большую кастрюлю (400 мм). Размещается в машине вместо стандартной корзины для посуды.



ГИБКИЙ ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ КАСТРЮЛЬ.

Артикул 25188

2 полноценных резиновых ленты с двумя крюками + 2 запасных резиновых ленты. Резиновая лента обертывается вокруг кастрюли и прицепляется к корзине.



СКЛАДНОЙ СТОЛИК.

Артикул 19570

Может монтироваться спереди или сбоку. 780 x 780 мм.



ТЕЛЕЖКА ДЛЯ МОЕЧНОЙ КОРЗИНЫ.

Артикул 24637

Максимальная гибкость и оптимизация рабочего процесса с соблюдением принципов эргономики.





GRANULE GASTRO® ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ.

Конструкция.	Купольная посудомоечная машина туннельного типа с вращающейся корзиной.
Наружные габариты (В x Ш x Д)	2339 мм (± 25) x 850 мм x 1002 мм
Объем загрузки	220 л (Ø 700 x В 570 мм)
Вес (полная / пустая)	403 кг / 304 кг
Объем моечного бака	83 л
Объем воды для ополаскивания	4 л (режим ECO) 8 л (короткая / обычная программа) <i>Для показателя 3 600 HUE в соответствии с NSF/ANSI 3, требуется 8 л.</i>
Объем гранул	8 л
Температура воды для мытья	65 °С
Температура воды для ополаскивания	85 °С

ПРОГРАММЫ И ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ.

Программы мытья с гранулами	ECO: 2 мин
	Короткий цикл: 3 мин, 10 сек***
	Обычный цикл: 5 мин, 10 сек***
Программы мытья без гранул	ECO: 2 мин
	Короткий цикл: 2 мин, 40 сек***
	Обычный цикл: 4 мин, 40 сек***
Макс. / стандартная производительность в час (включая загрузку/выгрузку)	156/120 GN1/1 или аналогичные габаритности.
Производительность по программам	6 GN1/1 глубиной 65 мм или 3 GN1/1 глубиной до 200 мм и 3 GN1/1 глубиной 65 мм, или аналогичные габаритности.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ.

Горячая вода	1/2" (DN15), 55-65 °С, 3-10 °dH <i>Примечание: Запрещается использовать воду обратного осмоса и полностью умягченную воду.</i>
	1-6 бар, 15 л в минуту
Холодная вода	1/2" (DN15), 3-10 °dH
	1-6 бар, 15 л в минуту С опциональным модулем отбора пара: 3-6 бар.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.

Напряжение**	3~ 400 В/50 Гц + PE / 3~ 415 В/50 Гц + PE / 3~ 230 В/50 Гц + PE
Плавкие предохранители (подключение горячей воды)	25A (400В, 415В) / 40A (230В)
Плавкие предохранители (подключение холодной воды)	32A (400В, 415В)
Максимальная мощность, подключение горячей воды	11,9 кВт
Максимальная мощность, подключение холодной воды	16,9 кВт
Двигатель моющего насоса	2,6 кВт
Двигатель насоса ополаскивания	0,37 кВт
Элемент моечного бака*	9 кВт (14 кВт подключение холодной воды)
Элемент бака ополаскивания*	9 кВт (14 кВт подключение холодной воды)
Класс герметизации	IPX5

СЛИВ И ВЕНТИЛЯЦИЯ.

Тепловая нагрузка на помещение при наличии блока улавливания пара (всего/ощутимая/скрытая)	1,2 кВт / 0,4 кВт / 0,8 кВт
Тепловая нагрузка на помещение без блока улавливания пара (всего/ощутимая/скрытая)	1,6 кВт / 0,4 кВт / 1,2 кВт
Сливная труба	Труба Ø 32 мм
Слив	Необходимая пропускная способность 50 л/мин <i>Не следует устанавливать машину непосредственно над сливом в канализацию.</i>
Требуется моющее средство и осушающий реагент	Моющее средство и осушающий реагент: напряжение 230 В перем. тока подается от отдельной распред. коробки. Максимальная общая нагрузка 0,5А.

* Не работают одновременно.

** Для получения сведений обо всех имеющихся вариантах электропитания обратитесь к своему торговому представителю или ознакомьтесь с соответствующим прайс-листом.

*** на 30 секунд дольше при наличии системы отбора пара.

Granule Gastro® поставляется с электрическим кабелем длиной 2 метра (без штепселя) для подключения в разрешенное устройство отключения питания на стене. Устройство отключения питания не входит в комплект поставки.



ВАРИАНТЫ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ.

Не можете найти в списке подходящий по требованиям к электропитанию вариант? Все посудомоечные машины GRANULDISK изготавливаются на заказ и нередко в их конструкцию вносятся изменения с учетом особых требований клиента к напряжению.

Что именно вам необходимо?

Для получения дополнительной информации о вариантах изготовления на индивидуальный заказ обратитесь к представителю GRANULDISK или авторизованному торговому партнеру GRANULDISK.



СТОЛЫ.

Granule Gastro® – купольная модель и для оптимального функционирования должна использоваться с системой столов для загрузки и выгрузки.

Для получения дополнительной информации обратитесь к представителю GRANULDISK или авторизованному торговому партнеру GRANULDISK.



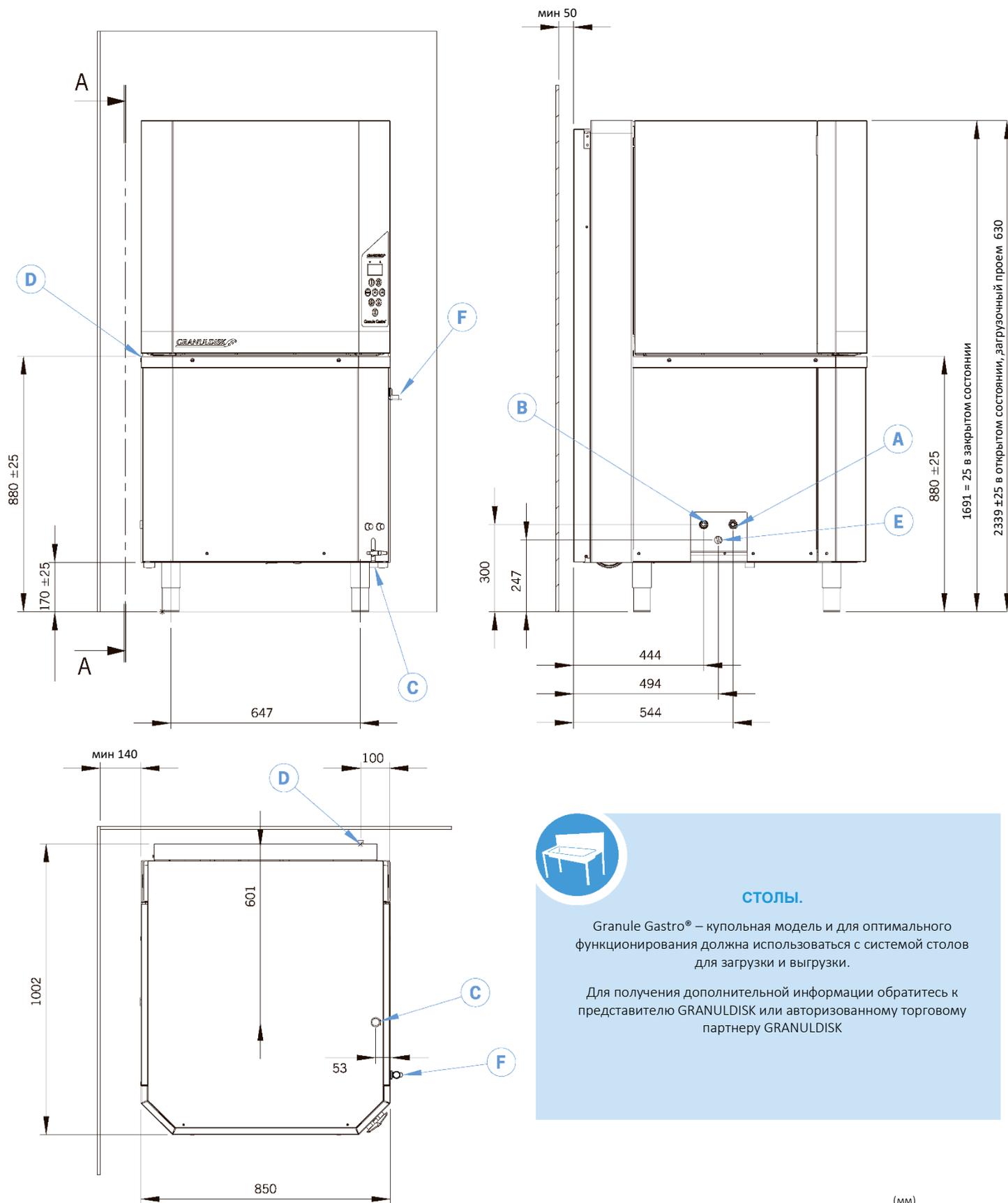
УЛАВЛИВАНИЕ ПАРА.

Создайте благоприятные условия труда для персонала и снижайте требования к вентиляции в помещении за счет установки блока улавливания пара для выбранной машины.

Для получения дополнительной информации о системе улавливания пара для машины Granule Gastro® обратитесь к представителю GRANULDISK или авторизованному торговому партнеру GRANULDISK.

УСТАНОВКА МАШИНЫ GRANULE GASTRO®.

(A) Горячая вода, 55-65 °C, 3-10 °dH, 5-18 °f. 1-6 бар, 15 л/мин, макс. 6 бар статич. давления. G 1/2" BSP, внутренняя резьба, гибкий шланг мин. внутр. диам. 9 мм. (B) Холодная вода, 3-10 °dH, 5-18 °f. 1-6 бар (3-6 с блоком улавливания пара), 15 л/мин, макс. 6 бар статич. давления. G 1/2" BSP, внутренняя резьба, гибкий шланг мин. внутр. диам. 9 мм. (C) Слив. (D) Поддача моющего средства/осушителя, напряжение 230В, 50Гц. (E) Электрическое соединение. (F) Порт USB.



СТОЛЫ.

Granule Gastro® – купольная модель и для оптимального функционирования должна использоваться с системой столов для загрузки и выгрузки.

Для получения дополнительной информации обратитесь к представителю GRANULDISK или авторизованному торговому партнеру GRANULDISK

(мм)

GRANULDISK®

www.granuldisk.com